Direction des relations internationales de l'enseignement

Centre de Langue

Ressources pour les enseignants et les formateurs en français du tourisme

Auto-formation : La France gastronomique

Crédit : ***Marie José BACHMANN***

Notion : Les spécialités culinaires françaises

Mis à part le steak-frites, la baguette, le fromage et le vin, que l'on peut considérer comme les constituants d'un repas français traditionnel quelque peu « cliché », les spécialités françaises se déclinent selon les régions, les terroirs, les particularités naturelles locales, les ressources, les conditions climatiques, etc.
Le tableau suivant donne un aperçu très bref - et très réducteur - de quelques régions bien connues pour leur gastronomie et de quelques-unes de leurs spécialités.

La région	**Produits locaux ou ingrédients typiques de la région**	**Plat(s) bien connu(s)**	**Gâteau(x) ou confiserie(s)**
l'Alsace	le Munster	la choucroute	le kouglof
la Bourgogne	La moutarde de Dijon	les escargots à la bourguignonne	Les dragées d'anis de Flavigny
la Provence	l'huile d'olive l'ail	la bouillabaisse l'aïoli la ratatouille niçoise	Les calissons d'Aix

le Sud-Ouest	les cèpes le foie gras	le confit d’oie ou de canard	Les cannelés
la Bretagne	les poissons les crustacés	les moules à la marinière les galettes	le far breton le kouing-aman les crêpes
la Normandie	la crème le cidre le calvados	l’escalope à la normande les moules à la crème les tripes à la mode de Caen	la tarte normande aux pommes

Mais la France, c’est aussi la Corse, ainsi que les départements et territoires d’outre-mer. Citons notamment, parmi les spécialités antillaises, le boudin créole et les acras de morue.